



百花脆皮乳豬件

ローストポークの海老すり身詰め焼き

Roast suckling pig stuffed with minced shrimp

紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy

日本卅三頭皇冠特級吉品鮑扣蝦籽柚皮

クラウンブランド特級吉浜アワビ 33 頭サイズ と ポメロの皮の煮込み

Crown brand superlative dried abalone, 33pcs/catty, from Yoshihama with pomelo skin

西班牙紅蝦配竹筴蝦湯蒸蛋白

スペイン産赤えびとキヌガサタケ蒸し卵白のえびスープ仕立て

Spanish red prawn in shrimp stock with bamboo pith and steamed egg white

鹽煎鹿兒島 A3 和牛粒

鹿兒島産 A3 和牛の塩焼き

Kagoshima A3 Wagyu beef

上湯煎焗北海道帶子皇伴煎脆麵

北海道産ホタテ貝のあんかけかた焼きそば

Seared Hokkaido king scallop and crispy noodle

冰鎮燕窩蜜瓜露

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム

Bird's nest and iced honeydew melon crème

葡萄鮮果汁伴空運溫室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用紅燒大鮑翅 (Shark's fin in superior soup) 每位 (お一人様) Per \$2,280

選用肉汁煨排翅 (Shark's fin (150g) in gravy) 每位 (お一人様) Per \$2,480

* 卅三頭吉品鮑 改選為 廿五頭吉品鮑 額外加收 \$588 *



鮮圍蝦翠蔬沙律

海老の野菜サラダ

Fresh shrimp salad

廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心プラッター

Dim Sum platter by the Chef

花膠筒瑤柱燉鮮雞 \ 懷舊魚翅蟹肉灌湯餃

魚の浮き袋と干貝の鶏がらスープ \ フカヒレ餃子

Chicken soup with conpoy and fish maw OR Shark's fin dumpling with supreme soup

自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。Select one of the following dishes

北海道帶子皇配 西班牙橡果豬柳 (額外加收\$70)

北海道産ホタテ貝とスペイン産豚ロース肉 (追加料金\$70)

Seared Hokkaido King scallop and Spanish pork loin (Additional \$70)

紐西蘭野生海螯蝦配 煙肉鮮蝦春卷 (額外加收\$70)

ニュージーランド産スカンピ; ベーコンと海老の春巻き (追加料金\$70)

New Zealand scampi; Bacon and shrimp spring roll (Additional \$70)

鮮蘑菇 蒜燒安格斯西冷牛

アンガス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef and mushrooms with garlic gravy

黑魚籽 豆腐蓉 蒸星斑球

黒い魚卵、ハム、豆腐の蒸しハタ

Steamed spotted garoupa fillet with black fish roe, bean curd, ham, egg yolk

紅燒鮑魚燴豚肉蔥油飯 \ 煎熬蝦湯鮮蝦水餃 稻庭麵

アワビと豚肉とネギ油のご飯 \ エビ団子、エビのスープで稲庭うどん

Abalone and pork rice with scallion oil \ Inaniwa udon and shrimp dumplings in shrimp stock

茶盅燕窩蜜瓜露配新同樂美點

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム; 新同樂デラックスデザート

Bird's nest and iced honeydew melon in teacup; Dessert platter

每位 (お一人様) Per \$628

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



廣東點心薈萃

シェフのお勧め点心プラッター
Dim Sum platter by the Chef

廚師足料老火湯

シェフのお勧め日替わりスープ
Chef's soup of the day

自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。Select one of the following dishes

煎焗北海道帶子皇 配 海斑扒 (額外加收\$70)

北海道産ホタテ貝とハタ (追加料金\$70)

Seared Hokkaido king scallop and garoupa filet (Additional \$70)

黒松露 竹筴 海蝦球 (額外加收\$50)

黒トリュフ、キヌガサタケ、エビ (追加料金\$50)

Sautéed prawns with black truffle and bamboo pith (Additional \$50)

北海道宗谷瑤柱甫釀大根 扣 鹿兒島豚肉腩

北海道干しホタテと大根; 鹿兒島豚バラ肉

Stuffed Hokkaido dried scallop with daikon; Stewed Kagoshima pork belly

京韓烤西班牙黑毛豬腩

スペイン産黒豚バラ肉のキムチグレービーソース煮

Braised Spanish Pork Belly in Homemade Kimchi Gravy

堂弄臘味煲仔飯 \ 上湯海蝦球 伴 煎脆麵

中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん \ 海老のあんかけかた焼きそば

Rice with preserved meat in clay-pot \ Prawn and crispy noodle

新同樂美點 配 大廚甜湯

新同樂デラックスデザート; 日替わりデザート

Dessert platter and daily sweet soup

每位 (お一人様) Per \$468

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



套餐

セットメニュー-Set Menu



加一服務費 (10%のサービス料加算) Subject to 10% service charge



紅燒大鮑翅 \ 雲腿肉汁煨排翅 (四兩)

フカヒレの姿煮 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮

Shark's fin in superior soup OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy

自選以下菜式一款

以下のメニューより一品お選びください。 Select one of the following dishes

關東嫩刺參 宗谷瑤柱甫 天白菇 扣 柚皮 (額外加收\$100)

ナマコ、北海道干しホタテ、しいたけとポメロの皮の煮込み (追加料金\$100)

Kanto sea cucumber, Hokkaido dried scallop, Shitake mushroom, and pomelo skin (Additional \$100)

燒汁乾煨牛肋骨 (額外加收\$70)

ブライムビーフリブの照り焼きソース (追加料金\$70)

Braised Prime rib of beef with House gravy (Additional \$70)

鮮蘑菇焗釀蟹蓋 (額外加收\$60)

蟹肉とマッシュルームの甲羅焼き (追加料金\$60)

Baked stuffed crab shell with crab meat, onion, and mushrooms (Additional \$60)

金蒜肉末蒸海斑扒 (額外加收\$50)

ニンニクと豚のひき肉の蒸しハタ (追加料金\$50)

Steamed garoupa fillet with garlic and minced pork (Additional \$50)

茄子豆醬燴海蝦球

エビと茄子の味噌煮込み

Stewed prawn and eggplant in bean paste

蒜子厚切涼瓜 燴 鹿兒島豚肉腩

にんにくとゴーヤを添えた豚バラ肉の煮込み

Stewed Kagoshima pork belly with garlic and bitter gourd

上湯 鮮圍蝦 瑤柱浸冬瓜條

エビと北海道干しホタテと冬瓜のスープ煮

Shrimps, conpoy, and wax gourd in supreme broth

堂弄臘味煲仔飯 \ 薑蔥叉燒煎蛋撈伊麵

中華ソーセージの土鍋炊き込みごはん \ 豚ロース焼きオムレツの中華麵

Rice with preserved meat in clay-pot \ E-fu noodle with barbecued pork and egg

新同樂美點 配 大廚甜湯

新同樂デラックスデザート; 日替わりデザート

Dessert platter and daily sweet soup

每位 (お一人様) Per \$848 (紅燒大鮑翅) \ \$1,068 (雲腿肉汁煨排翅)

(只限午市供應) (ランチタイムのみ) (Lunch only)



長腳蟹肉 翠蔬沙律

蟹肉とエビの野菜サラダ

Crab meat salad

紅燒大鮑翅 \ 火腫雞燉鮑翅

フカヒレの姿煮 \ ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Shark's fin in superior soup OR Double boiled shark's fin with ham and chicken

南非鮮鮑魚 蝦籽柚皮扣 鵝掌

南アフリカのアワビ、ポメロの皮の煮込みとガチョウの水かき

Braised South African abalone, pomelo skin and goose web

上湯焗龍蝦球 伴 脆大根

ロブスターのソテーと大根の唐揚げ

Sautéed lobster and deep-fried daikon

鮮蘑菇 蒜燒安格斯西冷牛

アンガス牛のニンニク焼き

Seared Angus beef and mushrooms with garlic gravy

蝦湯浸 花膠筒 配 鮮蝦水餃

魚の浮き袋とエビ団子のエビスープ仕立て

Fish maw and shrimp dumpling in shrimp stock

茶盅燕窩蜜瓜露 配 新同樂美點

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム; 新同樂デラックスデザート

Bird's nest and iced honeydew melon in teacup; Dessert platter

葡萄鮮果汁 伴 空運溫室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

每位 (お一人様) Per \$1,580



加拿大特級牡丹蝦 翠蔬沙律

カナダ産スポット海老と野菜サラダ

Canadian spot prawn salad

紅焼大鮑翅 \ 火腫雞燉鮑翅

フカヒレの姿煮 \ ハムと鶏肉のフカヒレスープ

Shark's fin in superior soup OR Double boiled shark's fin with ham and chicken

日本皇冠特級吉品鮑 扣鵝掌

クラウンブランド特級アワビ と ガチョウの水かき

Crown brand Yoshihama dried abalone and goose web

黒魚籽 豆腐蓉 蒸星斑球

黒い魚卵、ハム、豆腐の蒸しハタ

Steamed spotted garoupa fillet with black fish roe, bean curd, ham, egg yolk

焼汁煎焗澳洲牛小排 配 脆炸鮮蔬

オーストラリア産牛カルビの照り焼きソース

Australian beef short ribs and deep-fried vegetables

長脚蟹肉 浸 翠蔬

蟹肉と野菜のスープ

Crab meat and seasonal vegetable in supreme broth

北海道紅豆 配 生磨杏汁燕窩

ツバメの巣とアズキ入りアーモンドクリーム

Bird's nest in almond crème with Hokkaido red bean

葡萄鮮果汁 伴 空運温室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$1,880

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,080

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,980

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,980



即焼片皮乳猪 配 蜜餞叉燒

子豚のロースト と チャーシュー

Roast suckling pig and honey-glazed barbecued pork

乾燒排翅 (另附高湯) \ 雲腿肉汁煨排翅 (四両)

フカヒレの姿煮 スープ付 \ ハムグレイビーとフカヒレの姿煮

Stir-fried shark's fin and Supreme broth OR Shark's fin (150g) in Yunnan ham gravy

日本皇冠特級吉品鮑 北海道關東刺參 扣鵝掌

クラウンブランド特級アワビ と 北海道産ナマコ と ガチョウの水かきの煮込み

Crown brand Yoshihama dried abalone, prickly sea cucumber, and goose web

紐西蘭野生海螯蝦 配 北海道帶子皇

ニュージーランド スカンピと北海道産ホタテ貝のソテー

New Zealand scampi and Hokkaido King scallop

奇香粉絲 原隻九州蝦皇 \ 燒汁乾煨牛肋骨

九州車海老とバーミセリの香味鍋 \ プライムビーフリップの照り焼きソース

Kyushu king prawn with pork & vermicelli OR Braised Prime rib of beef with House gravy

北海道宗谷瑤柱甫 乾逼伊麵

北海道干しホタテの伊府麵

Stewed E-fu noodle with Hokkaido dried scallop

冰鎮燕窩蜜瓜露

ツバメの巣とハニーデューメロンクリーム

Bird's nest and iced honeydew melon crème

葡萄鮮果汁 伴 空運温室水果

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Fresh fruit platter

選用卅九頭吉品鮑 (39 頭サイズ 39pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,680

選用卅三頭吉品鮑 (33 頭サイズ 33pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$2,880

選用廿五頭吉品鮑 (25 頭サイズ 25pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$3,780

選用廿頭吉品鮑 (20 頭サイズ 20pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$4,780



百花脆皮乳豬件 特選拼盤

ローストポークの海老すり身詰め焼き; シェフの前菜の盛り合わせ
Roast suckling pig stuffed with minced shrimp appetizer platter

紅焼海虎翅

高級ふかひれ海虎翅 (ハイフーチー) のスープ煮込み
Braised supreme shark's fin

日本皇冠特級 吉品鮑 \ 大網鮑

クラウンブランド特級アワビ
Crown brand Yoshihama \ Amidori dried abalone

鵝肝窩粳配 鹽煎神戸 A5 和牛粒

ガチョウの肝臓とカリカリした米, 日本産 A5 和牛の塩焼き
Foie gras with crispy rice; Kobe A5 Wagyu beef

蝦湯煎煮厚星斑件

焼きハタのエビのスープ仕立て
Seared spotted garoupa filet in shrimp stock

西班牙紅蝦燴 稻庭麵

スペイン産赤えび入りの汁なし稲庭うどん
Stewed Inaniwa udon with Spanish red prawn

鮮椰杏汁燉官燕

つばめの巣入りアーモンドココナツクリーム
Double boiled bird's nest with almond and coconut crème

極上甜蜜盛宴 伴 空運溫室水果

新同樂デザートコンボ; フレッシュフルーツの盛り合わせ
SUN TUNG LOK Royal dessert and fresh fruit platter

選用十八頭吉品鮑 (18 頭サイズ 18pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$6,180

選用十三頭大網鮑 (13 頭サイズ 13pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$8,980

選用九頭大網鮑 (9 頭サイズ 9pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$10,680

選用六頭大網鮑 (6 頭サイズ 6pcs/catty) 每位 (お一人様) Per \$14,180



雲腿圍蝦多士配 鮮圍蝦翠蔬沙律

ハムと海老のトースト; 海老の野菜サラダ
Shrimp toast with Yunnan ham; Fresh shrimp salad

紅焼蛋白冬蓉鮑翅 \ 竹笙小麥燴燕窩

トウガンと卵白のフカヒレの姿煮 \ キヌガサタケと小麦のツバメの巣のスープ
Shark's fin soup with egg white & wax gourd OR Bird's nest soup with bamboo pith & wheat

北海道帶子皇配 紐西蘭啡蘑菇

北海道産ホタテ貝; ポートベロキノコのカニ肉詰め
Seared Hokkaido king scallop and portobello mushroom

XO 醬茄子蒸海斑柳

ハタの XO 醬蒸し
Steamed garoupa filet with Homemade XO chili sauce

京韓烤西班牙黑毛豬腩

スペイン産黒豚バラ肉のキムチグレービーソース煮
Braised Spanish Pork Belly in Homemade Kimchi Gravy

南非鮮鮑魚 海蝦球 蔥油乾逼伊麵

南アフリカ産アワビとエビの伊府麵
Stewed E-fu noodle with South African abalone and prawn

燕窩忌廉鮮果撻

ツバメの巣とフルーツクリームのタルト
Bird's nest and fruit cream tart

薏米生磨杏仁露

パール大麦入りアーモンドクリーム
Almond crème with pearl barley

選用燕窩 (つばめの巣 Bird's nest) 每位 (お一人様) Per \$1,180

選用魚翅 (フカヒレ Shark's fin) 每位 (お一人様) Per \$1,280



SUN TUNG LOK Chinese Cuisine

Since 1969

此餐牌所有圖片只供參考

All pictures shown in this menu are for illustration purpose only